

## Double ipa

---

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **48**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **42.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 5 kg (45.5%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński        | 5 kg (45.5%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (9.1%)  | 79 %       | 16  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | lunga   | 70 g  | 60 min | 10.3 %     |
| Na zimno                  | Citra   | 200 g | 2 dni  | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Calista | 50 g  | 20 min | 3.9 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 12 g  | ---          |